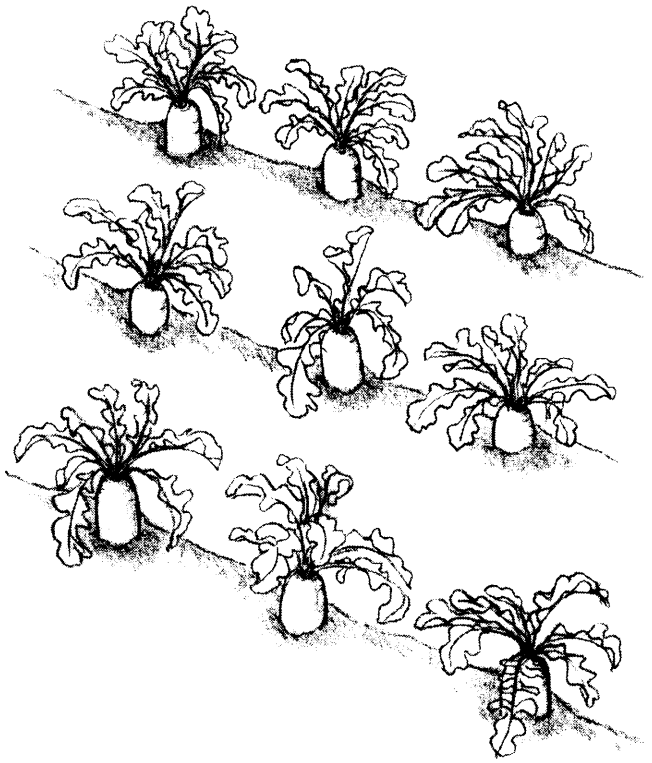
家庭の生ごみを“調理する”

～ちょっと待って！ 焼却炉行き～

日野発 ∞∞ 生ごみの地域循環マニュアル

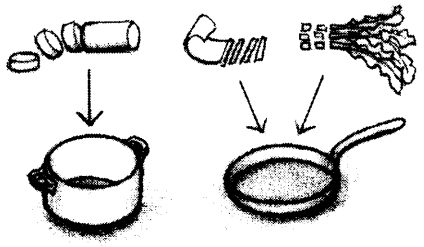


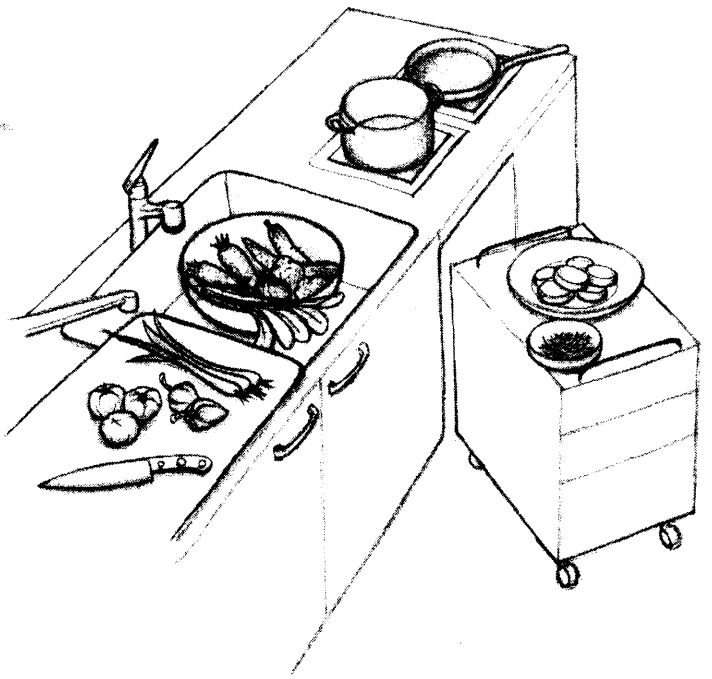
わたしは「生ごみ」・・・
ごちゃまぜに三角コーナーへ入れられ
可燃の袋へポーイっと　捨てられる
　でも　その前は食べ物のすがただったんだ！
　もっとごみになる部分　減らしてほしいな

あなた！　大根の皮を捨てていませんか？
　刻んできんぴらにすると　おいしいよ
　青々とした葉っぱは　刻んでいためて・・・

食べられない部分は　堆肥にしましょう
　微生物が食べて土にかえしてくれる・・・
　こうして土にかえると　植物が養分を吸い上げる

また野菜やお花になって　循環する
　わたしは　生きつづけるんだ・・・





日野市　生ごみリサイクル（堆肥化等）推進協議会

生ごみの地域循環マニュアル　発行に当たって

日野市生ごみリサイクル（堆肥化等）推進協議会では、「日野市から出る生ごみを日野市内でリサイクルできる仕組み」を検討しています。具体的には市内の学校給食の食品残渣を堆肥化して、市内の農家が堆肥として利用できるような仕組みや、バイオガスを発生させてエネルギー化の実験をしています。学校給食の食品残渣と東京都多摩動物公園にいる草食動物の糞尿と混合した堆肥化実験や剪定枝との混合実験等もしてきました。

これらの取り組みはごみ改革以前からの「生ごみと循環型農業の模索」の取り組みが起点となっており、その流れが当協議会に引き継がれてきたものです。

日野市ではごみ改革後、生ごみとその他プラスチックの処理が大きな問題として表面化し、特に生ごみは日野市民一人ひとりの取り組みが基本となることが確認されています。

そこで今回実施した生ごみコンポスト容器等のアンケート調査の結果をもとに、市民一人ひとりが家庭でできることを確認・実行するための手助けとして「生ごみの地域循環マニュアル」を作成することになりました。

生ごみを焼却炉に行かせないために「何をすれば良いのか」「どのようにすれば良いのか」市民の一人ひとりの家庭内活動の参考書としてご活用いただければ幸いです。

平成16年　3月

日野市生ごみリサイクル（堆肥化等）推進協議会　会長　原　耕造

もくじ

生ごみの地域循環マニュアル　発行に当たって 2

∞∞　日野市の生ごみ事情　∞∞

・生ごみを減らしたい！そのわけは 3
・ちょっと待って焼却炉行き！ 4
・この冊子がこんなお役にたてれば・・・ 5

∞∞　生ごみの調理　∞∞

・減らす、下ごしらえする 6
・「生ごみを調理する」 **そのコツ１　コンポスト容器等** 7
　使える場所は？ない場合は？（7）　堆肥化を始めるに当たって（7）
　堆肥化の進む条件を整える（7）　困ったときは（9）
＜情報１＞　生ごみ処理機等購入補助金制度について／コンポスト容器等 11
＜実践例＞　コンポスト容器を埋め込み使用　９年の体験（川崎力） 12
・「生ごみを調理する」 **そのコツ２　密閉容器** 14
　密閉容器による処理方法（14）　発酵の進む条件を整える（14）困ったときは（14）
＜実践例＞　土づくりをベランダで（石田喜美代） 15
・「生ごみを調理する」 **そのコツ３　電気式生ごみ処理機** 16
　機種の選択が大切です（16）　よく働いてもらうために（17）　困ったときは（17）
＜情報２＞　生ごみ処理機等購入補助金制度について／電気式生ごみ処理機 19
＜実践例＞　電気式生ごみ処理機（発酵型）を使いこなしているＡさん 19
＜実践例＞　電気式生ごみ処理機による処理の楽しさ（佐山健治） 20

∞∞　その他の情報　∞∞

・ミミズで生ごみ処理 22
・農家での生ごみ、基本は循環 22
・NPO法人やまぼうしの堆肥づくり 23

∞∞　もっと知りたい　∞∞

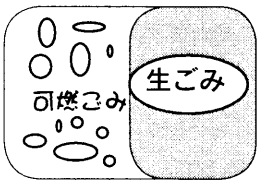
・日野市の情報／他の自治体の冊子／参考にした資料、役立つ情報等 23
・生ごみ冊子の作成を終えて／名簿 24

生ごみを減らしたい！

そのわけは・・・・・

ワケ①　ごみの半分は生ごみだから（詳しくは次ページで！）

平成12年の『ごみ改革』で日野市の家庭ごみは半分になりました。でも、最近はまた少しずつ増えています。せっかく減らしたごみを元に戻さない、もっと減らす。それには、可燃ごみの約半分を占める生ごみの減量がもっとも効果的です。



学童農園の稲刈り

ワケ②　みどりを育て、農を守りたいから

世界中の資源・食料・エネルギーをかき集め、大量生産、大量消費、大量廃棄する時代はもう終わりにしたいものです。

生ごみの循環、それはみどりを育てるもっとも身近な循環型社会の姿です。そして、地域の農を守り、安心・安全な食の実現にもつながります。

ワケ③　生活に、ちょっとゆとりを

スローライフ、スローフードという言葉が流行っています。忙しすぎて、ゆとりのない日々の生活を、生ごみをゆっくり“調理する”ことで、ちょっとだけ変えてみませんか？

生ごみを調理するって何？ ～暮らしに応じて工夫する／それは料理や食事づくりと同じ～

最近、家ではあまり料理をしない家庭も増えているといいます。食事の作り方も、摂り方も家庭の状況に応じて多様化してきました。

でも、家の中で料理をすれば、確実に生ごみは出ます。

日野市では、生ごみ減量のためにコンポスト容器や電気式生ごみ処理機の購入に補助金を出しています。けれども、これらを買ったからといって、はじめからうまく使いこなせるものではありません。

昨年、使用世帯にアンケートを取ったところ、うまく使えていない人が、4割近くいることがわかりました。一方、アンケートの中で、さまざまなアイデアも寄せられています。コンポスト容器を使っていなくても、工夫次第で生ごみを全く出さずに生活しているよ、という意見も寄せられました。

忙しい人・時間がある人、庭がある人・ベランダを使っている人、それぞれの生活スタイルに合わせて、ちょっとの工夫で「生ごみを焼却炉に持って行かない」生活ができる。

これこそ食生活と同じではないでしょうか。

そこで考えたのが、「生ごみを調理しよう」というフレーズです。料理が楽しいものになるように、生ごみ減量も楽しいものにしましょう！

∞∞∞　日野市の生ごみ事情　∞∞∞

ちょっと待って焼却炉行き！

日野市民の出すごみの少なさは全国トップレベル。
でも、もっともっと先に行けます、行きましょう！

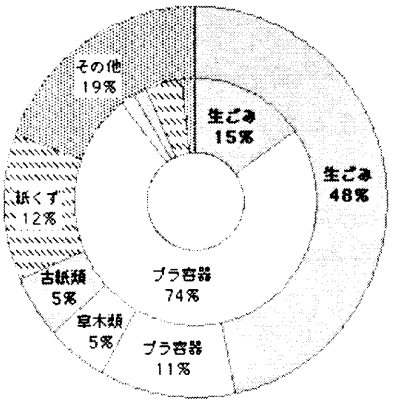
ごみ減らしのターゲットは？

～重量では何と言っても生ごみ　／　容積では何と言ってもプラスチック容器～

ごみ問題の焦点は、世界的に「どう処理するか・どうリサイクルするか」ではなくて、「誰が責任を持つのか？」に移っています。これは世界的な潮流です（日本はこの点で、欧州諸国や韓国・台湾よりも少し後れています）。

生ごみを出さない、出たものを有効利用する、その責任は家庭の一人ひとりの皆さんの肩に掛かっています。

一方プラスチック容器に代表される容器包装廃棄物。これらをできるだけ家に持ち込まず、それでも出たものをリサイクルする責任は、生産者にもあります。



外側：重量
内側：容積

可燃ごみ＋不燃ごみの内訳

平成13年度の可燃ごみ・不燃ごみ収集実績と、その年の組成分析調査から試算しました。

もし日野のごみがさらに半分になったら・・・社会がきっと変わります。

日野市は、平成12年の『**ごみ改革**』で、全国の注目を浴びました。多摩地域のごみ政策にも大きな影響を与えました、また国も注目しています。（平成15年11月、日野市のごみ改革で経済産業大臣賞。平成16年1月、環境全般と学校給食が、それぞれ総務大臣賞を受賞）

いま、そのほとんどが焼却炉に行っている生ごみ。これを半分に減らせれば、日野市のごみは3／4に。ゼロにできれば可燃ごみ量は半分になります。

そうなったとき、きっと確実に何かが変わります。

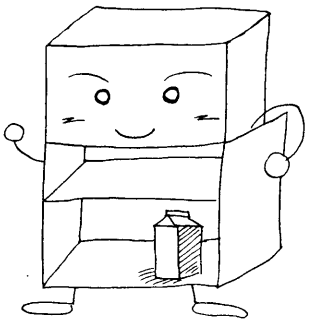
身の回りの地域は、みどりを育てるまち、農あるまち、小さな循環のあるまち、そして、大量生産・大量消費・大量処理をやめ、「脱焼却」に進む都市のモデルになるでしょう。そんなまちづくり、生ごみを通じてしてみませんか？

「生ごみを出さないこと」もまた大事

ごみの大原則は、「リサイクルするより減らすこと」です。リサイクルにかかるお金や手間を考えると、「出さないこと」がもっともお得です。

日野市の可燃ごみの半分は生ごみですが、さらにその1／4ほどは単なる「食べ残し」と推定されます。

こちらの方は、本来の意味での「調理」の工夫で、「買いすぎない」、「作りすぎない」、「残さない」を実践しましょう。



この冊子がこんなお役にたてれば・・・

●生ごみ処理機・コンポスト容器の使い方そのコツを載せています

生ごみを快適に処理すること。庭や家庭菜園に使って土に還すこと。これらは、私たちが自然とのささやかな対話を始めることでもあります。

そして、その方法はいろいろです。次のコーナーからは、生ごみのさまざまな“調理”のコツをご紹介します。

あくまで“コツ”ですから、あまり難しく考えないで、家庭の状況にあったやり方を工夫してください。

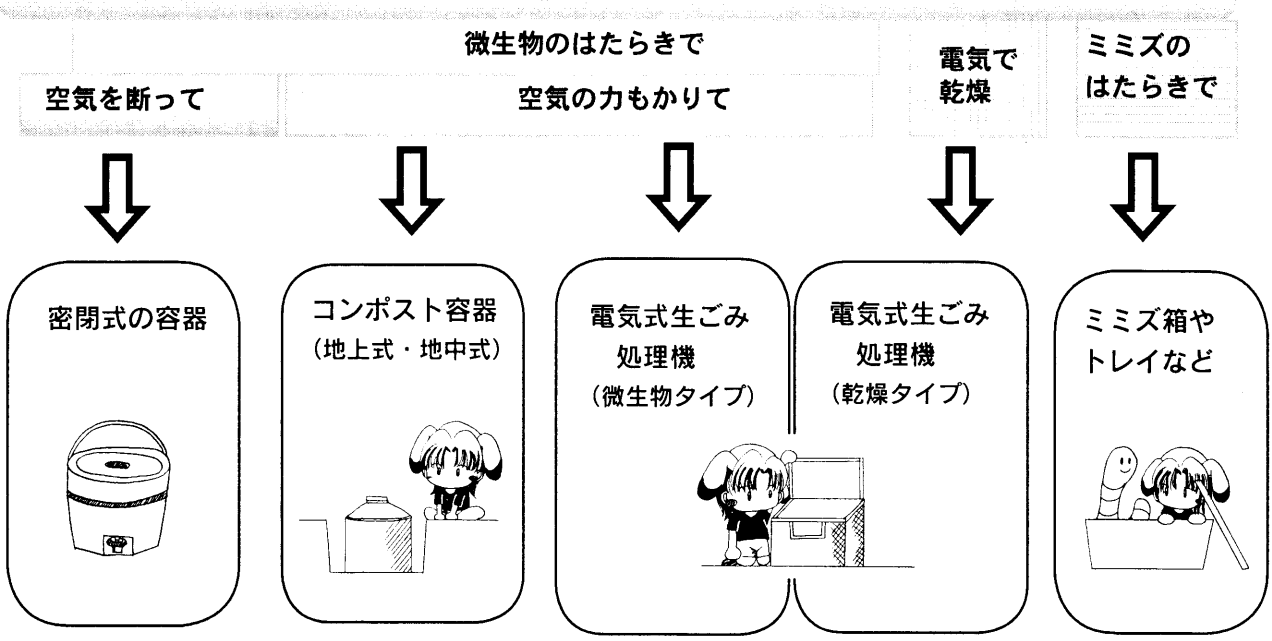
完璧にできなくて、可燃ごみに出してしまっても、ひとしぼりの「水切り」がしてあるだけで、ごみの重量は年間６千トンも減ります。

意外に大事なのが下ごしらえ。処理機を使う場合でも、微生物やミミズの助けを借りる場合でも、下ごしらえの良し悪しが決め手となります。

ステップ１　下ごしらえ

⇩

ステップ２　処理の方法いろいろ



●ユニークな実例をはじめ、他にもすぐ役に立ついろいろな情報を載せています。

生ごみ処理の方法は、上の図で分類したやり方だけではありません。こまかい工夫を見ていけば、それこそ 100 のやり方があると思います。

この冊子でも紙面の許す限り、ユニークな実例やもっと学びたい場合の情報源などもできる限り盛り込みました。メーカー取扱説明書の副読本として活用してください。

できるところから、“生ごみを調理する”生活！　さあ、はじめましょう！

「生ごみを調理する」

減らす、下ごしらえする

生ごみの処理は食べ物を食卓に出す準備の「調理」と似ています。想像と創造を巡らし、楽しみながら出来ばえを待つのです。

●日常のごみ出しと同じ

まず食材を使い切ることです。出てしまった生ごみは分別します。堆肥化できるものは生ごみ処理に、できないものは可燃、不燃へ。これは日常のごみ出しと同じです。

●買わない、使いきるで生ごみを減らす

たくさんの食品が無駄に捨てられています。食べ残しや賞味期限切れ・腐敗で捨てるときには、十分に注意して下さい。砕けない塊や、水分、塩分、油分の多いものなどは、堆肥化失敗の原因になりやすいのです。

◇<u>生ごみ処理に向かないもの</u>
・可燃ごみへ
　食用油、爪楊枝・竹串、糸くず・ひも
・不燃ごみへ
　プラスチックの容器・蓋・袋・シート・ネット・ひも類、輪ゴム、金属製の全て、ガラスの小容器、スポンジ、アルミフォイル
・有害物へ
　電池
・その他
　固形殺虫剤・殺菌剤、薬用石鹸、合成洗剤
　（中身は使い切る。容器は不燃へ）

◇<u>下ごしらえで生ごみ処理できるもの</u>（機械による）
・貝殻・魚や食肉に混じる骨類
　（砕くこと。乾燥型電気式では量の制限なし。コンポスター等微生物タイプでは生ごみ量の15%以内）
・紙類
　（コンポスター等微生物タイプでは、多少混じってもよいものがある）

●調理するときから生ごみの分別を

ゴミ出しを考えながら調理するとよいですね。野菜くずや魚のあらなどは生ごみ処理できますが、向かないものは入れないよう気をつけましょう。

●生ごみ下ごしらえの工夫

分別　→　細断　→　水切り　が基本です。
分別したら、生ごみ処理の前に細断したり、水切りをして下ごしらえします。
◇肉塊、魚、ニラ・ネギ、イモ類、大根・ニンジン等の根菜類の葉、カボチャ・ナスの果菜類のへた、果物の皮等大きな調理くずは5センチ長さか一口大に細断します。
◇卵の殻、パン・お菓子類、天ぷら・コロッケ・フライ類、麺類も砕くか細断します。
◇食べ残しのごはん、麺類、コロッケ・フライ類その他同じものが一度に多量に出るときは、できるだけ他の野菜くず等と混ぜ、均質になるようにします。

●水切りは入念に

水切りは特に入念に行います。全ての生ごみ処理方法で、成功の大きな鍵は水分の低減にあります。生ごみの水分は80%弱のことが多いのですが、可能な限り少なくします。

◇生ごみの水分を減らす方法
- 三角コーナーを水がかからないように使う。内部にネットを敷いたり、お茶殻、だしパック等手で水を絞れるものは絞る。
- 椎茸袋など使用済みネット袋に入れて水が切れやすい様にする。
- 野菜の水切り器の利用。
- かごやネットに入れて天日で乾燥させる。
- 処理する前にもう一度、生ごみを押したり、振って水切りをする。

「生ごみを調理する」ー そのコツ 1

コンポスト容器等

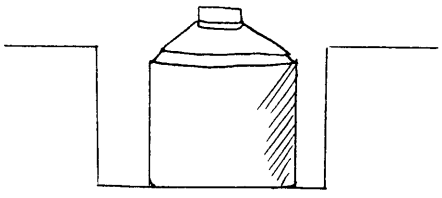
堆肥化はさまざまな方法でできます。自分にあった方法で堆肥化しましょう。この冊子では、実践篇でいくつか事例を紹介しています。コンポスト容器等の利用による方法は、注意事項さえ守ればかなり簡単です。具体的な注意事項はそれぞれのコンポスト容器の取扱説明書を見てください。

使える場所は？　ない場合は？

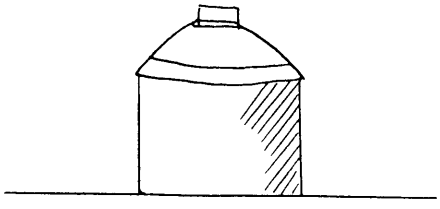
◇**広い場所がある**：　広い庭や畑があれば、容器を使わず生ごみのまましばらく土に埋めておくだけで堆肥になり、ついには消滅してしまいます。低温の冬は堆肥化が進まないので、この方法だけに頼ろうとすると家族一人当たり約７㎡程度の空き地が必要になります。

◇**ちょっとした広さで掘りやすい土の場所**：　コンポスト容器等を設置するときに、掘りやすく、ある程度の広さ（約５㎡程度以上）が確保できれば、地中式のコンポスト容器が便利です。

◇**堅い土壌で掘りにくい場所**：　底部を固定する程度に埋め込むコンポスト容器等が使えます。作業や他の容器などの置き場を考えるとやはり約５㎡程度は欲しいです。



地中式



底部固定式

◇**場所がなくとも**：　ベランダのコーナーやちょっとしたスペースで、段ボール箱、魚などを入れる樹脂製の箱などを利用しても出来ます。

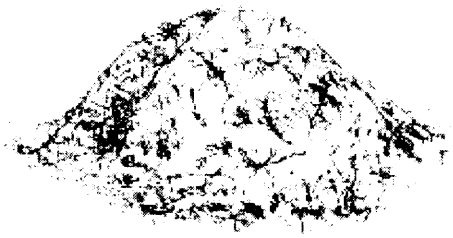
◇**他の方法と組み合わせて**：　各種電気式生ごみ処理機など、他の処理方法と組み合わせて処理し、生ごみがたくさん出るときや冬場対策に使うことも有効です。

堆肥化を始めるに当たって

◇臭いや虫の発生は皆無ではありません。夢中になってお隣に嫌われないようにしましょう。

◇カラスやネズミを来襲させない。ネットを掛ける、容器に入れ蓋をする、土に深く埋める等の注意が必要です。

◇良質な副資材（落ち葉、もみ殻、のこくず等）が手に入ったときは貯めておきましょう。



堆肥化の進む条件を整える

堆肥化するときのコツを考えてみました。

◆生ごみ以外の下ごしらえ

◇コンポスト容器等による方法では、調理くず等の他に、落ち葉や雑草、園芸草花、捨てる生け花、約５ミリ以下の小枝も堆肥化できるので、

下ごしらえをします。

・異物や多量の土が入らないようにして、大きなものは　数センチ角に切る。

・生のものは１～２日間日光にあて乾かす。

◇堆肥化するとき、微生物の栄養源として窒素やリンを必要とします。生ごみにはもともと含まれているのであまり気にしなくて良いのですが、落ち葉や雑草等の植物質のものを多量に入れた場合は、窒素やリンに富む油粕、米ぬかを少量（重量で10%以下）混ぜます。

◆コンポスト容器内の通気性を良く

◇堆肥化に活躍する微生物の“健康”のために、コンポスト容器内に空気が通り、生ごみが腐敗して悪臭等の出ないようにします。そのために、生ごみをコンポスト容器に投入した時に、同じ量程度の土･使用済み園芸土、腐葉土、落ち葉、出来た堆肥等の副資材で生ごみを被うかそれと十分に混ぜます。

◇通気性を良くする副資材を準備して、蓋付きバケツ等に保管しておきます。

・土は、通常の土以外は駄目。

・土は、プラスチックやシート、金属類、輪ゴム、粗大な枝・木片、石をより分け除外する。

・使用済み園芸土、粗大な鹿沼土・赤玉土、人工軽量土や砂はいれない。

・土は、できるだけ水分の少ないものを選び、予め天日等で乾燥させておく。

・できた堆肥を蓋付きバケツ等に時々かき混ぜながら１ヵ月以上寝かせて、その一部を上記のように乾燥させて、副資材として再利用することもできます。

◎食材の水分

（五訂日本食品標準成分表から作成、可食部のみ）

順位	種別	水分の範囲	水分%の多いもの
1	野菜類	90～96%	白菜、大根95、レタス、チンゲンサイ96
2	果菜類	77～96%	トマト94、キュウリ96
3	果　物	75～90%	スイカ、イチゴ90
4	魚　類	56～83%	マダラ81、タコ83
5	肉　類	25～70%	鳥のひき肉70
	その他		イモ類78～84、おにぎり57、コンニャク・シラタキ97、食パン38

◇コンポスト容器内を時どき混ぜたり、全量を切り返す（積み替える）ことも、通気性の確保になります。

乾燥中の生ごみ（左）と乾燥後保管中の副資材

◆ 適度な水分が必要

◇堆肥化の良く進む水分条件は50～60%程度といわれています。しかし、平均的な生ごみの水分は78%程度なのでそのままではべたついたり、固まって腐敗し悪臭を発します。副資材の利用で水分調整を行います。

◇生ごみと副資材を同量使うとすれば、副資材の水分は約40%以下を目標に調整します。副資材の使用量は思ったより多くなるので、出来るだけ水分を少なくして、その使用量を減らすようにします。

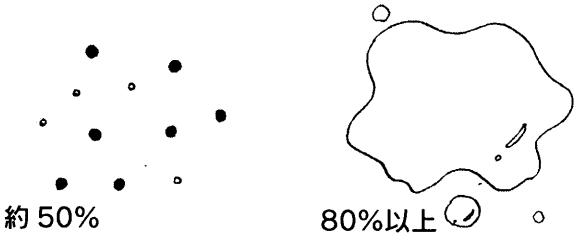
◇水分が多すぎると、生ごみのべたつきで空気が通らず腐って悪臭を出したり、うじ虫がわいたりします。少なすぎると堆肥化が進みに

※簡単な水分の見分け方の例

－新聞紙のうえに堆肥化中のものを約200㎖以上置き、１～２分後の状態で－

水　分	新聞紙上のシミ
30%以下	着かない
約50%	点が着く程度
約60%	かなり着く
80%以上	水が拡がる

イメージ図（新聞紙の上の水分）



くくなり、そのかさは減らず、生ごみの原形を止めるような状態になります。水分の状態を考えることはとても大切です。

◆微生物は暖かいところが好き

コンポスト容器等で堆肥化するときに有用な微生物は、すべて高い温度で活発に働き、10℃以下になると堆肥化はほとんど進まなくなります。

コンポスト容器は出来るだけ暖かな場所に設置したいものです。一般に10℃高くなると堆肥化はほぼ2倍程度早く進みます。

◆うまくいかないときに備える

堆肥化がいつもうまくいくとは限りません。
次のような備えを考えましょう。

◇コンポスト容器でできた堆肥を入れておく大きめの蓋付きポリバケツを用意して、コンポスト容器が一杯になったときに移し、2～3週間毎にときどき混ぜることで熟成させます。
◇あるいはコンポスト容器を2基用意し、交互に堆肥化→完熟化・貯蔵に切り替えて使う方法も有効です。このような方法が必要になるのは、庭や家庭菜園に堆肥を必要とする時期と堆肥の出来る時期が同じとは限らないためです。長雨の年もあれば、一度にたくさんの落ち葉を堆肥化したいときもあります。
◇堆肥化を促進する微生物資材や油粕を常備しておくことも堆肥化をスムースに進めるコツです。これらが手に入り易いよう購入先等を調べておくとか、予め購入しておきましょう。

困ったときは

◆基本的なこと

◇逆説的ですが、あまり頑張らない、うまく行かないときはじっくり取り組みます。処理した効果が出るのに数週間要することもあります。その間、思いきって、“ごみ出し”へ、ぐらいの気安さで取り組むようにすることが大切です。一度うまく行くと、後は楽です。

◇キーワードは“着実に”、“あきらめない”です。
◇最初は臭いや虫がでやすいので、副資材に腐植土や市販の堆肥、自家熟成堆肥等を多めに使います。臭いや虫・ハエを完全になくすことは出来ませんがちょっとした工夫でいやな思いをしないですみます。
◇微生物資材の利用も、水分や通気性の条件が整わないときには効果が出ません。まず、それらの適正な条件を作ります。

◆ハエや虫がわく

◇ほとんどの場合水分が多いのが原因です。水分の少ない副資材を入れ、よく混ぜます。生ごみの表面が隠れる程度に副資材で被うと、ある程度避けられます。
◇水分を減らす方法として、状態の良い晴天の時にコンポスト容器の蓋をとり、乾燥させることにも気を使います。その際、虫の襲来に備え、適当なネット（網戸用のものが手に入り易い）で被います。
◇殺虫剤は、堆肥化に活躍する微生物にも影響するので、使用しないようにします。次の“臭いがする”原因と共通する部分が多いのです。

◆臭いがする

◇水分が多いと腐敗菌が発生する場合があります。前述の水分を減らす方法を検討します。
◇生ごみの層に副資材の層を重ね、交互に積んで行く方法で、生ごみの層を厚くしすぎると空気の通らない部分ができるので、腐敗して悪臭が出ることがあります。混ぜたり、切り返す作業も大切です。
◇一度にたくさんの、肉や魚の混じった生ごみが入ったときにも悪臭が出ます。生ごみの下ごしらえのとき、野菜くず等植物質のものを多く入れ、バランスを取りましょう。
◇微生物資材（EM菌等）の併用を試してみます。

◇茶殻や臭いの出ない野菜くずならば、天日乾燥させてから容器に入れると、水分を減らせ悪臭が出ません。
◇毎日、生ごみに副資材を混ぜたり被うことは面倒です。真夏を除き、2～3日間は蓋付きバケツに貯めておき一度にコンポスト容器に移すことも試してください。

◆生ごみの下ごしらえが面倒

◇発想の転換をしましょう。調理と同じ要領だと考えて下さい。
◇できた堆肥を自分で使う場合、有害物の混入以外はあまり厳密に考えないで、気軽に処理しましょう。
◇堆肥中の異物は、扱い易いし、よく目立ちます。堆肥ができあがり、使う時に異物を取り除いてもよいのです。

◆切り返しが面倒

◇10日たったから、今日切り返しをしなければならないということはありません。その日は、雨の日かも分かりません。明日でも明後日でもいいのですから、着実に行います。
◇設置条件の合う人（p.7参照）は地中埋設式コンポスト容器を検討してみてはどうでしょうか。
◇日野市企業公社（日野市本町2-4-7　TEL 587-6321）に穴掘り隊の制度があり、予約で相談に応じます。（有料）

◆直ぐ一杯になってしまう

◇特に冬場は、堆肥化が進まないので、コンポスト容器のセット時期を早くとも11月下旬以降にして、冬場に生ごみの入れられるところを確保します。
◇細かく切る下ごしらえでカサを減らせます。水切りや天日乾燥でも容積が減ります。
◇副資材の使用は堆肥化が順調に進んでいれば、減らすことができます。
◇予備のコンポスト容器や蓋付きのポリバケツを準備し、それに移します。

◆設置場所が狭い

◇確保できる場所に適した堆肥化方法を検討します。（p.7参照）
◇コンポスト容器のほか、切り返ししたり蓋付きのポリバケツや副資材を置く場所も必要です。

◆出来た堆肥の使い道がない

◇庭の樹木や園芸用、家庭菜園に、堆肥としてかなり使えます。積極的に市民農園を借りることも考えましょう。しかし、冬場のように使わないときもあるので保管容器も必要になります。
◇予備のコンポスト容器や蓋付きのポリバケツで完熟させた堆肥は、冬場は臭いや虫の心配も少ないので、天日で乾燥させれば、良質な副資材になり循環使用できます。（p.9参照）循環使用しているうちにその一部は消滅するので意外に堆肥の量は増えません。

◆堆肥になっているかよくわからない 一杯になったらどうする？

◇全体が茶褐色になって生ごみの原形をとどめず、不快感のないカビ臭に土臭の混じったような臭いになると成功です。
◇コンポスト容器が一杯になった後に、次のいずれかの方法で堆肥化を完成させます。
- 生ごみの投入をやめて切り返しをした後、2週間以上そのままにしておく。
- コンポスト容器から取り出して周りの土と混ぜ、さらに土で被い2週間以上そのままにしておく。
- 蓋付きのポリバケツに移し、時々かき混ぜて堆肥化を完成させる。（p.9参照）

情報1 日野市の生ごみ処理機器等購入費補助金について / コンポスト容器等

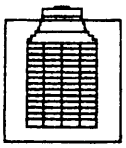
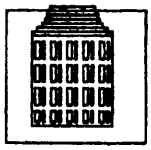
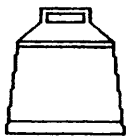
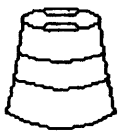
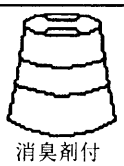
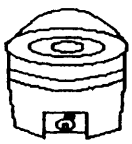
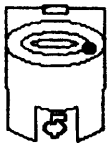
日野市では、ごみ減量とリサイクルを進めるため、「生ごみ堆肥化容器」・「電気式生ごみ処理機」の購入希望者に補助をしています。(「電気式生ごみ処理器」については、P.19に掲載)

生ごみ堆肥化容器→購入価格の2分の1を補助（一世帯2基まで）

※ 申し込み方法＝官製はがきに、①住所、②氏名、③電話番号、④購入を希望する生ごみ処理器の名前、⑤購入希望数を明記し、日野市環境共生部ごみゼロ推進課（〒191-0021 日野市石田 1-210-2 日野市クリーンセンター内）へ郵送で申し込み。受け付け次第、市が指定した業者に連絡します。

※ パンフレットが、市役所本庁舎1階・七生支所・豊田駅連絡所・クリーンセンターに置いてあります。

※ 見本は市役所本庁舎1階に展示してあります。

	器種（製品名）	使用方法	価格（消費税込み）
コンポスト容器	地中埋設式 30リットル （ミラコンポ） 直径 30 cm 高さ 50 cm Aセット（30 ℓ × 4器） Bセット（30 ℓ × 2器） 	地面を直径35 cm、深さ45 cm程度掘り、投入ブタ以外は土に埋めます ローテーション式に生ごみを投入し使用します。4器目が一杯になる頃、1器目の容器内は土壌中の微生物等の働きによりほとんど完全に分解されて空になります。そのため、半永久的に使用可能。標準4人家族でAセット（4器）が理想ですが、少人数家族や条件によってはBセットでも可能です。	Aセット あっ旋価格 14,700円 市負担額 7,350円 個人負担額 7,350円 Bセット あっ旋価格 9,300円 市負担額 4,650円 個人負担額 4,650円
	地中埋設式 170リットル （エコロエース） 直径 65 cm 高さ 70 cm 	地面を直径70cm、探さ65cm程度掘り、投入ブタ以外は土に埋めます。有機質のものを入れ、よく熟成させます。生ごみのほか、おがくずを入れると発酵分解が促進されます。	あっ旋価格 9,450円 市負担額 4,725円 個人負担額 4,725円
	地上据置式 70リットル （コンポスター D70） 直径 45 cm 高さ 69 cm 害虫駆除剤・消臭剤付 	下部分がかくれる程度の穴を掘り、容器を設置します。生ごみを投入し、よく熟成させます。水分除去型機構のため蓋についた水分は蒸発します。	あっ旋価格 6,600円 市負担額 3,300円 個人負担額 3,300円
	地上据置式 130リットル （コンポスター 130） 直径 60 cm 高さ 66 cm 害虫駆除剤、消臭剤付 	下部分がかくれる程度の穴を掘り、容器を設置します。生ごみの投入にあわせ、時々スコップ一杯程度の土を入れてよく混ぜ込んでください。	あっ旋価格 6,700円 市負担額 3,350円 個人負担額 3,350円
	地上据置式 190リットル （コンポスター 190） 直径 72 cm 高さ 71 cm 害虫駆除剤、消臭剤付 	使用方法は、上記130型と同じです。	あっ旋価格 6,800円 市負担額 3,400円 個人負担額 3,400円
密閉容器	屋内据置式 11リットル （EMサポート R11＝中容器付） 2個1セット ボカシ 500g × 3袋付 	水分を良く切った生ごみを入れ、その上から付属のボカシを均一にふりかけます。一杯になったら1、2週間置いて熟成させます。また、時々液肥を取り出します。	あっ旋価格 5,700円 市負担額 2,850円 個人負担額 2,850円
	屋内据置式 18リットル ボカシ肥料専用容器 （AT ＃18） 2個1セット ボカシ 500g × 3袋付 	使用方法は、上記と同じです。	あっ旋金額 6,100円 市負担額 3,050円 個人負担額 3,050円

＊ボカシは、日野市役所・多摩市役所の売店で売っています。また、違う種類は、農協でも取り扱っています。

<実践例>コンポスト容器を埋め込み使用　9年間の体験

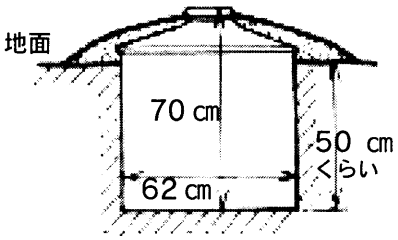
旭が丘1丁目　川崎　力

♠生ごみを焼却したくない！

日野市がまだグリーン、オレンジボックス時代に、多量に水分を含む生ごみを焼却処理することに納得できず、1994年当時、市で補助していたコンポスト容器の一つを使って土に還すことに決めた。（当時、積極的に堆肥化するという意識ではなかった。）

♠わが家の生ごみコンポスト容器の構造と設置

頭部：蓋つき網目の円錐体
胴部：湾曲した網目板3枚で組む円筒（容量≒170 ℓ）

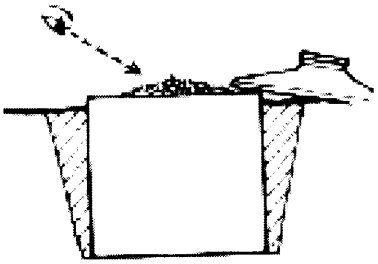


用地は1坪くらい、雨水など溜まらない、日の当たるところがよい。わが家の場合は庭の奥の片隅の小高い場所に設置。本体の肩を地面に出す程度に埋め、口だけ出すように山型に土を盛り完成です。

使用中、雨で土が流され、網目が露出したら、土をかぶせます。投入口以外は「いつも土の中」を意識して下さい。なるべく雨などが入らないようにしたいものです。

♠使い方と作り直し

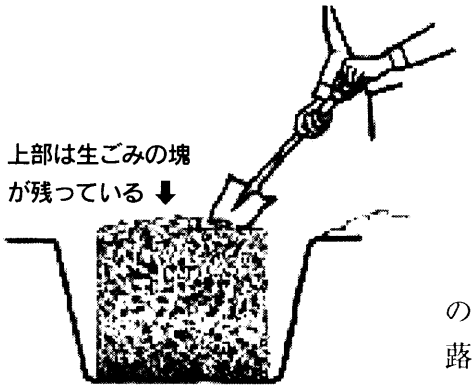
設置したら、家庭から出る生ごみをすべて投入するだけです。
わが家は大人4人（女1人男3人）家族で、1年はもちます。
使用中後半に、ごみが口近くなってきたら、棒で突つくと崩れます。切り返しは一切しません。



コンポスト容器が一杯になったら、作り直します。リメイクです。1～2月は寒くて作業が大変なので、晩秋か早春にやるようにします。
被っている土を取り除き、頭部をはずします。白日の下に曝された内部の様子は、相当なものですが、寒い時期は大分落ち着いているため臭気などは気になりません。

＊臭い・虫類の発生は当然と認識していますが、投入時はほとんど気になりません。リメイク時は広く顔を出しますので、大変気になります。そのため虫が発生しない寒い季節を選びます。

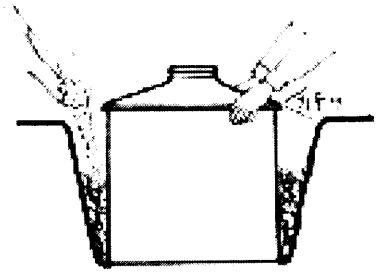
図で示す斜線部分の土を掘り出します。全周を掘らなくても、網目板3枚のうち2枚抜くと、あと1枚は少し掘っただけで抜けます。



左図は、生ごみ1年間の姿です。実際は上にはまだ形をとどめる生ごみがあるので、それを脇に避けておきます。しかしだんだんに変質してきて、下のほうは黒色状の堆肥に変わってきます。ここまではすべて取り出し、脇に置いておきます。

私は昨年10月、この堆肥を蕗（ふき）の出る脇の斜面地に全部ばら撒いたのです。すると春が来て、次々に頭を出した蕗のとうの数、そして蕗の葉の大きさと茎の太さに驚いてしまいました。

♠作り直しを終え、完成



さて、内容物をすべて取り出したら、穴を成型し、円筒に組んだ胴部を水平にセットします。頭部を胴部に固定すると、がっちりした、本体の出来上がりです。

すき間に、脇に出して置いた未熟生ごみを、静かに入れます。（これは、次回リメイクの際、掘り出される黒みがちの土に変わっているはずです。）

まだ空いているところには、落ち葉・雑草などの自然物を入れ、処理しましょう。そして最後に土を被せ、元のかたちに戻して完成です。

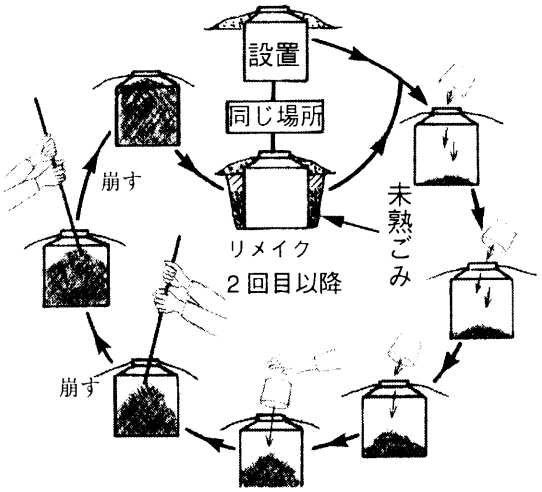
これでまた、新たな1年が始まる、というわけです。

♠9年間の体験をご参考に

1994年8月より始めた時から9年間、リメイクしながら続けてきました。当初は、いろいろなことがありました。

1、2年経った頃でしょうか、ネズミが発生しました。生ごみの臭いをかぎつけたのでしょうか。でも、たまたま長男が連れ帰ってきた猫の糞を投入すると、不思議といなくなりました。

9年間の体験が皆様のご参考になれば、私の大きな喜びです。また、新たにスタートされる方、再稼働される方が1人でも増えることを願っております。

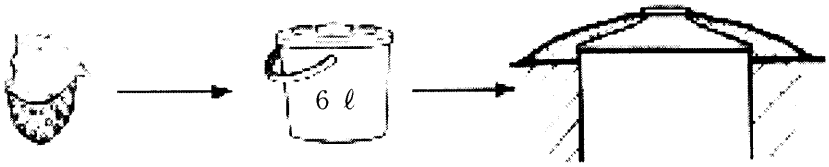


生ごみ・サンクチュアリーイメージ

＊新設、リメイクは、大人半日くらいの作業量です。用地はあるけれど作業ができないなどの場合、助っ人として、企業公社の穴掘り隊の活用や、企業やNPOの環境ボランティアなどが頭に浮かびます。その場合は有償になります。

＊私は今、72歳。体の動くうちは、皆様の運用をできるだけフォローしたいと思っております。何かありましたら、ご連絡ください。（TEL 583-0859）

＜参考＞わが家の生ごみルート



台所三角コーナーに
中古の薄いポリ袋使用

このポリ袋は、2～3日バケツに滞在中の臭いの拡散を防いでいる。

蓋つきバケツ（勝手口）→ コンポスト容器（屋外）

時々、妻より「ごみが一杯よ！」と注意されます。
これは、私の仕事になっています。